

Four mite STEAMBO gaz 20x GN 1/1, chaudière, tactile couleur| RM GASTRO - 38554



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 38554

Description brève du produit :

Description du produit :

Le Four mixte STEAMBOX gaz 20x GN 1/1, chaudière, tactile couleur, nettoyage automatique, écran 10" | RM - STMB 2011 G est un équipement professionnel avec puissance électrique [kW] 3.300 avec type d'appareil Appareil combiné avec matériel AISI 304 avec température maximale de l'appareil [° c] 300 avec alimentation 230 V / 1N - 50 Hz

caractéristiques du produit :

Poids brut [kg]: 300.00

Puissance électrique [kW]: 3.300

Hauteur brute [mm]: 2100

Poids net [kg]: 270.00

Hauteur nette [mm]: 1850

Type d'appareil: Appareil combiné

Largeur nette [mm]: 995

Largeur brute [mm]: 1150

Profondeur nette [mm]: 835

matériel: AISI 304

Profondeur brute [mm]: 1050

Informations complémentaires: Possibilité d'ouverture inversée de la porte – poignée sur le côté droit (à préciser lors de la commande)

Type de contrôle: Écran tactile

La couleur extérieure de l'appareil: Acier inoxydable

Alimentation: 230 V / 1N - 50 Hz

Taille de l'écran: 10"

Taille de l'appareil - GN / EN [mm]: GN 1/1

Nombre de GN / EN: 20

Température minimale de l'appareil [° C]: 30

Température maximale de l'appareil [° C]: 300

Profondeur de l'appareil - GN [mm]: 65

Pieds réglables: Oui

L'éclairage intérieur: Oui

Douchette: Enrouleur manuel

Connexion d'approvisionnement en eau: 3/4 "

Diamètre nominal du tuyau: DN 50

Nombre de programmes: 1000

HACCP: Oui

Type de chauffage de l'appareil: Combinaison de vapeur et d'air chaud

Fonction: fumage

Fonction: démarrage retardé

Empilabilité: Oui

Cheminée pour l'extraction d'humidité: Oui

Nombre de programmes prédéfinis: 100

Cuisson lente: À partir de 30 ° C - possibilité de levage de la pâte.

Réglage avancé de l'humidité: Steamtuner - Système en 5 étapes de réglage de la saturation de la vapeur par combinaison contrôlée de production par chaudière ou injection.

Cuisson sur plusieurs niveaux: Programme d'insertion - Contrôle du traitement thermique pour chaque plat séparément

Traitement thermique Delta T: Oui

Nombre de vitesses du ventilateur: 6

Cuisson basse température: Oui

Fonction de maintien de température: Oui

Sonde: Oui

Puissance gaz [kW]: 36.000

Préchauffage automatique: Oui

Nombre d'étapes de recette: 9

Finition unifiée des repas Easyservice: Oui

Cuisine nocturne: Oui

Ventilateur réversible: Oui

Refroidissement automatique: Oui

Régénération des aliments: Oui

Type de détergent: Détergent liquide + agent de rinçage liquide/vinaigre ou comprimés de lavage

Système de lavage: Fermé - utilisation efficace de l'eau et des produits détergeants par pompage répété

Nombre de ventilateurs: 2

Contrôle de l'humidité: MeteoSystem - régulation basée sur la mesure directe de l'humidité dans la chambre (système breveté)

Type d'éclairage: Éclairage LED dans la porte

Arrêt du ventilateur: Immédiat lorsque la porte s'ouvre

Port USB: Oui

Fonction de fumage à froid: Oui

Type de connexion gaz: Gaz naturel

pour télécharger des recettes et mettre à jour le firmware: 42

avec des coins arrondis pour un nettoyage facile: 53

des deux côtés: 51

75: 60

rozebiratelné pro snadné ?išt?ní: 43

Construction de la porte: Odv?trávané bezpe?nostní trojité sklo

Matériau et forme de cavité: AISI 304